



HOCHKULTUR & HOCHGENUSS IN PERU

Wer einmal auf den Anden-Plateaus Perus gestanden ist, weiß: Hier hat man das Gefühl, man könne die Wolken vom Himmel pflücken. So nah wähnt man sich ihnen und nachts den Sternen. Doch in Peru werden auch in wesentlich leichter zugänglichen Gebieten Sterne vom Himmel geholt: in den neuen Gourmet-Tempeln. Man spricht zu Recht von Perus „Küchenwunder“, wovon Sie Ihr Besuch im weltberühmten Restaurant „Astrid y Gastón“ überzeugen wird. Einige der uralten peruanischen Zutaten, wie der heute so angesagte Quinoa, entstammen den Gegenden rund um den im Herzen der Anden gelegenen Titicaca-See. Er ist der höchstgelegene, schiffbare See der Welt und die Wiege einer Hochkultur, die sowohl die Inka als auch die Maya überlebt hat: die Kultur der Uros. Noch etwa 2.000 Menschen dieses Volkes leben an den Ufern des Sees und auf der Isla de Sol, die den Bewohnern als heiliger Ort gilt. Längst vergangene Zeiten sind aber auch andernorts allgegenwärtig, wie in der legendären und sagenumwobenen Ruinenstadt Machu Picchu, eines der neuen sieben Weltwunder. Zudem zählt Peru aufgrund der außergewöhnlich vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt zu den zehn „Megadiversity“-Ländern der Welt.

HIGHLIGHTS:

- ❖ Kombination aus Kultur- und Kulinarik-Highlights
- ❖ Geheimnisvolle Inkastadt Machu Picchu
- ❖ Cusco – Herz des alten Inkareichs
- ❖ Heiliges Tal der Inka
- ❖ Schwimmende Inseln der Uros am Titicaca-See
- ❖ Kulinarische Vielfalt aus traditioneller und kontemporärer peruanischer Küche wie z. B. Gourmet-Essen im „Astrid y Gastón“

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- ❖ Flüge in Economy Class mit KLM ab/bis Wien via Amsterdam nach Lima
- ❖ 12 Nächte in Hotels der gehobenen Mittelklasse bzw. Boutiquehotels inkl. Frühstück
- ❖ 5 Mittag- und 6 Abendessen in ausgewählten Restaurants wie z. B. im „Astrid y Gastón“ in Lima
- ❖ Alle Besichtigungen und Eintritte lt. Reiseverlauf
- ❖ Alle Transfers im klimatisierten Bus
- ❖ Örtliche, deutschsprachige Reiseleitung
- ❖ 1 DuMont Reiseführer Peru pro Zimmer

NICHT INKLUDIERT LEISTUNGEN:

- ❖ Trinkgelder & Ausgaben persönlicher Natur
- ❖ Im Reiseverlauf nicht erwähnte Mahlzeiten und Getränke

IHRE UNTERKÜNFTE:

3 Nächte in Lima: [Arawi Miraflores Prime](#)

19.09. – 21.09.22 & 30.09. – 01.10.22 oder 01.10. – 03.10.22 & 12.10. – 13.10.22 / Unterbringung im Premium Twin Zimmer

2 Nächte in Arequipa: [Palla Boutique Hotel](#)

21.09. – 22.09.22 oder 03.10. – 05.10.22 / Unterbringung im Comfort Zimmer

2 Nächte in Puno: [Sonesta Posadas del Inca Puno](#)

22.09. – 24.09.22 oder 05.10. – 07.10.22 / Unterbringung im Standard Zimmer mit Seeblick

3 Nächte im Heiligen Tal: [Sonesta Posadas del Inca Yucay](#) oder [La Casona de Yucay](#)

24.09. – 27.09.22 oder 07.10. – 10.10.22 / Unterbringung im Superior Zimmer

2 Nächte in Cusco: [Abittare](#)

27.09. – 28.09.22 oder 10.10. – 12.10.22 / Unterbringung im Classic King Zimmer

REISEVERLAUF:

Tag 1, 19.09.22 oder 01.10.22: Wien - Lima [-/-/-]

Flug von Wien nach Lima. Abends Ankunft, Begrüßung durch die deutschsprachige Reiseleitung und Transfer ins Hotel.

Tag 2, 20.09.22. oder 02.10.22: Lima [F/M/-]

Am Vormittag Besuch des Larco Herrera Museums. Mit Peru werden sofort die Inkas assoziiert, deren Reich fast 100 Jahre lang bestand. Vorangegangen sind den Inkas jedoch eine Reihe früherer Kulturen, deren vielfältige Errungenschaften in Metallverarbeitung, Textilien und Keramik die Basis für die Inkahochkultur bereiteten. Ein Besuch im Larco Herrera Museum vermittelt dem Besucher die Besonderheiten der verschiedenen Prä-Inka-Kulturen in ihrem jeweiligen Entstehungskontext. Larco ist keine bloße Objektsammlung. Seine didaktisch konzipierten Galerien vermitteln ein Verständnis von 3000 Jahren prä-hispanischer Geschichte in Peru. Einige Ausstellungsstücke gelten als Ikonen präkolumbischer Kunst und wurden schon in den renommiertesten Museen der Welt ausgestellt. Das Larco Museum selbst ist ein Erlebnis für sich. Es ist in einer Kolonialvilla untergebracht, die auf einer einstigen Prä-Inka-Pyramide aus dem 7. Jahrhundert errichtet wurde.



Mittagessen im La Rosa Nautica. Dieses einzigartige, im viktorianischen Stil erbaute Restaurant steht auf Pfählen inmitten des Pazifiks und bietet einen zauberhaften Ausblick auf das Meer und die schroffen Klippen der Küste. Die Speisekarte wartet mit peruanischen und internationalen Spezialitäten auf, von denen besonders die Fischgerichte und Meeresfrüchte den hervorragenden Ruf der Lokalität begründen.

Tag 3, 21.09.22 oder 03.10.22: Lima – Arequipa [F/-/A]

Nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen und Flug nach Arequipa, wo Sie zu Ihrem Hotel gebracht werden. Sie beginnen Ihren Stadtrundgang am Nachmittag in San Lazaro, Arequipas traditionellem Viertel und dem Redondo Platz, wo die Stadt einst gegründet wurde. Die Kirche San Francisco und „Funde El Fierro“ sind ansehnliche Beispiele der kreativen Kombination von europäischen und vor-kolumbianischen architektonischen Stilelementen. Weiter führt Sie Ihre Tour zu den Tambos. Im 18. Jahrhundert aus weißem Stein erbaut, dienten die Tambos ursprünglich als einfache Unterkünfte für Kaufleute. Nur wenige Blöcke weiter, entdecken Sie die Kirche Compania de Jesus [1650]. Die Kreuzgänge wurden in eine Einkaufszone für exklusive Geschäfte umgewandelt

INFOS UND BUCHUNG: TEL: 0800 560 080 (KOSTENLOS) ODER SERVICE@REISETHEK.AT

VERANSTALTER: COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG., UNIVERSITÄTSRING 8/24, 1010 WIEN

mit einem schönen Innenhof. Hier finden Sie auch „La Benita de los Claustros“. Benita Quicaño ist Köchin in achter Generation und hat mit ihrem Sohn Roger das Restaurant „La Benita“ im historischen Zentrum eröffnet, um den Besuchern einen Einblick in die bedeutendste Tradition Arequipas zu gewähren: hausgemachte lokale Küche und interessante Getränke, welche Sie sonst in den sogenannten „Chicherias“ und „Picanterias“ finden. Probieren Sie ein „Ponche“, eine Chicha de Jora [ein aus Mais hergestelltes Getränk] oder einen Cocktail.

Abendessen im Zig Zag. In einem gemütlichen Haus, ganz aus vulkanischem Gestein gebaut, gegenüber dem San-Francisco-Platz gelegen, befindet sich das Restaurant Zig Zag. Dieses schicke Lokal bietet kreative Neukompositionen traditioneller Gerichte. Michel Hedigers Menüs beinhalten peruanische Zutaten zubereitet mit traditionellen sowie modernen Techniken der Alpen und Anden. Die Spezialität des Hauses sind stein-gegrillte Fleischgerichte, einschließlich Alpaka, die gesünder sind als rotes Fleisch.

Tag 4, 22.09.22 oder 04.10.22: Arequipa [F/-/A]

Am Morgen besuchen Sie den farbenfrohen Markt San Camilo. Während Sie an den Ständen vorbeischiendern, zeigt Ihnen Ihr Reiseführer die reiche Vielfalt der lokalen Produkte.



Danach besichtigen Sie das außergewöhnliche Kloster Santa Catalina. Das im 16. Jahrhundert erbaute Kloster ist ein riesiger Gebäudekomplex, der einst wie eine eigene Stadt war und über 450 Nonnen beheimatete.

Früher wurden hier die ältesten Töchter der aristokratischen Familien schon in jungen Jahren der Kirche übergeben, wo diese dann ihr gesamtes Leben verbrachten. Der Komplex, der sehr schön restauriert wurde, macht die Vergangenheit nochmals lebhaft spürbar.

Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung.

Abendessen im „Chicha Arequipa“. Das Chicha ist eines der Restaurants des berühmten peruanischen Kochs Gastón Acurio und befindet sich in einer netten Casona aus dem 17. Jahrhundert. Serviert werden traditionelle Speisen aus der Umgebung Arequipas.

Tag 5, 23.09.22 oder 05.10.22: Arequipa - Puno [F/-/A]

Sie sagen Arequipa auf Wiedersehen, um Ihre Reise durch die Gegend des Altiplano in Richtung Puno fortzusetzen. Die durchschnittliche Höhe Ihrer Route beträgt 3800 - 4000 m. Nach 6-stündiger Fahrt erreichen Sie Puno, die Stadt an den Ufern des Titicacasees.

Unterwegs halten Sie bei den Grabtürmen von Sillustani, in der Nähe des landschaftlich einzigartigen Umayo-Sees. Diese rätselhaften Bauten, Chullpas genannt, dienten einst als Grabstätten für wichtige Würdenträger und Persönlichkeiten. Ihre Besonderheit liegt in der, mit nach oben zunehmenden Durchmesser, leicht trichterförmigen Bauweise.

Abendessen im Hotel.

Tag 6, 24.09.22 oder 06.10.22: Tagesausflug Uros Inseln [F/M/-]

Ihr Ausflug nach Taquile und zu den Uros Inseln beginnt zeitig in der Früh. Diese Reise auf einem Schnellboot ermöglicht Ihnen durch die verkürzte Fahrzeit einen längeren Aufenthalt auf den Inseln und einen Zwischenstopp in der unberührten Gemeinde Luquina. Die Einheimischen in dieser noch weniger bekannten Gegend werden nicht vom Massentourismus besucht. Hier bekommen Sie einen Einblick in das



tägliche Leben und die Bräuche dieser Quechua-Gemeinde. Nach dem Besuch einer der vierzig schwimmenden Uros Inseln und Taquile wird Ihnen ein typisches andines Mittagessen im Qhantati Ururi in Luquina, auf der Chucuito Halbinsel, serviert. Zudem können Sie hier die atemberaubende Aussicht auf den See genießen. Am späten Nachmittag Rückkehr nach Puno.

Tag 7, 25.09.22 oder 07.10.22: Puno – Heiliges Tal (F/M/-)

Heute machen Sie eine zehnstündige Fahrt durch die beeindruckende Berglandschaft der Anden ins Heilige Tal. Bei der Überquerung des Altiplanos sehen Sie verschneite Berge, winzige Dörfer und Herden von Lamas und Vikunjas.



Der „La Raya“ Pass auf 4335 m, an dem Sie kurz halten, bietet einen wunderbaren Ausblick auf die verschneiten Anden. Sie halten in Raqchi, um den Viracocha Tempel zu besichtigen. Dies war der einzige Inka-Tempel in dem neben Stein auch Lehm als Baumaterial eingesetzt wurde. Besonders imposant sind die zylindrischen Säulen, die mit feinen Schichten aus Tonerde bedeckt sind. Danach besichtigen Sie noch in Andahuaylillas die von Jesuiten errichtete Kirche aus dem 17. Jahrhundert. Wegen ihrer Wand- und Deckenfresken wird sie auch die „Sixtinische Kapelle der Anden“ genannt.

Mittagessen im Restaurant Feliphon.

Tag 8, 26.09.22 oder 08.10.22: Heiliges Tal (F/M/-)

In Peru gibt es über 2.000 verschiedene Kartoffelsorten. Aber nur im Hochland der Anden, wo die Kartoffel erstmals landwirtschaftlich kultiviert wurde, wird auch heute noch eine große Vielfalt von Sorten angebaut. Ihr heutiger Ausflug zum Kartoffelpark, etwa 30 Minuten von PISAQ entfernt, wird Ihnen einen Einblick in die Initiative von fünf Gemeinden geben, die Artenvielfalt der Kartoffel, die ursprüngliche Andenlandschaft und das Wissen der indigenen Bevölkerung zu bewahren. Sie besuchen ein Gemeindezentrum, wo die Dorfbewohner mit Unterstützung von Wissenschaftlern fast vergessene Sorten aufziehen, um sie für die Nachwelt zu erhalten. Nach einer kurzen Erklärung können Sie einige davon selbst bei einer „Huatia“ probieren, der traditionellen Zubereitung in einem Erdfen.

Anschließend fahren Sie ca. 40 Minuten zu der Webergemeinde Chahuaytire, wo Sie die kulinarische Kreativität des Kartoffelparks bei einem typischen Mittagessen in einem lokalen Restaurant erleben können. Am Rückweg halten Sie dann noch in der Gemeinde Sacaca, wo sich eine Gruppe lokaler Frauen der Nutzung der Heilkräuter widmet und dieses Wissen gerne mit Ihnen teilt. Im Anschluss können Sie auch von den Frauen selbst hergestellte Tees und Salben erwerben.

Anschließend kehren Sie ins Hotel zurück, wo Sie sich den Rest des Tages entspannen können.

Tag 9, 27.09.22 oder 09.10.22: Machu Picchu (F/-/A)

Transfer zum Bahnhof in Ollantaytambo.

Die Zugfahrt durch das heilige Urubamba Tal bringt Sie nach Aguas Calientes. Von hier aus nehmen Sie einen kleinen Bus, der sich die steilen Serpentina bis zum Eingang der Zitadelle hinaufarbeitet. Machu Picchu wurde nie von den Spaniern entdeckt. Erst 1911 stieß der Forscher Hiram Bingham auf die verwitterten Mauern der mächtigen Anlage. Während der geführten Besichtigung durch die Anlage erleben Sie die einzigartige Lage und das architektonische Genie, das in den Bau einfluss und Machu Picchu zu einem der 7 modernen Weltwunder macht.



Abendessen im Café Inkaterra. Das „Café Inkaterra“ ist das Restaurant des Inkaterra Machu Picchu Pueblo, zu dem Gäste Zutritt haben, die nicht in dem Hotel beherbergt sind. Das Restaurant befindet sich neben dem Bahnhof in Aguas Calientes und bietet eine gelungene Kombination aus traditioneller andiner und moderner Küche. Das Resultat ist eine innovative und exquisit ausgewählte Speisekarte. Das mit Palmen gedeckte Dach, ein Material, das ursprünglich aus dem Gebiet des Amazonas stammt, und den vielen bunten, von Künstlern der Umgebung hergestellten Kunstwerken, verleihen dem Restaurant eine warme und herzliche Atmosphäre, die gleichzeitig zwei für diesen Ort typische Elemente vereint: Andine Inka-Architektur mit dem Hochnebelwald.

Rückfahrt im Zug von Aguas Calientes nach Ollantaytambo und Transfer zurück zu Ihrem Hotel.

Tag 10, 28.09.22 oder 10.10.22: Heiliges Tal – Cusco [F/-/A]

Ihre Tour beginnt heute in Maras. Die dominierende Farbe an diesem Ort ist das strahlende Weiß, das wie Schnee an einem sonnigen Tag in den Augen brennt, ein beeindruckender Anblick für jeden Besucher. Salz wurde hier seit der Zeit der Inka gewonnen, seit jeher auf die gleiche Art und Weise.



Danach geht es weiter nach Moray. Die runden Terrassen, die versteckt zwischen den Hügeln liegen, ähneln einem Amphitheater. Moray, umgeben von der beeindruckenden Kulisse der schneebedeckten Berge, diente einst als ein Freiluft-Labor zur Anpassung von Pflanzen an verschiedene klimatische Bedingungen.

Im Anschluss Weiterfahrt nach Cusco. Abendessen im Map Café. Der Eigentümer des Restaurants, Jorge Luis Ossio, ist einer der renommiertesten peruanischen Küchenchefs (er machte seinen Abschluss im Culinary Institute of America in New York). Das mondäne MAP befindet sich in einem Glaskasten, der sich wiederum in Innenhof des Museums für prä-kolumbianische Kunst (MAP) befindet. Spezialitäten der Nouvelle Cuisine der Anden werden in einer besonderen und minimalistischen Atmosphäre serviert. Als besonderer Bonus, bleibt das Museum für Restaurantgäste bis 22 Uhr abends geöffnet. Damit kann ein abendliches Essen und das Ansehen prä-kolumbianischer Kunst ideal miteinander kombiniert werden.

Tag 11, 29.09.22 oder 11.10.22: Cusco [F/M/-]

Erfahren Sie wie peruanische Speisen zubereitet werden und genießen Sie ein Mittagessen mit einmaliger Aussicht während dieser 3-stündigen Kochstunde in Cusco. Zunächst besuchen Sie zusammen mit dem lokalen Koch den lebendigen Markt San Pedro und erfahren interessante Details über hiesige Produkte wie Kartoffeln, Quinoa oder Mais. In der Küche von Rooftop Kitchen angekommen, beginnen Sie die Zubereitung eines traditionellen 2-gängigen Menüs. Die Küche ist mit einzelnen Kochstationen ausgestattet und verfügt über eine kleine Bar, einen Innenhof und große Fenster, die ermöglichen die Stadt zu überblicken. Stoßen Sie mit einem peruanischen Pisco Sour auf Ihre Kochkünste an und lassen Sie sich die köstliche Kreation schmecken.

Die umfassende Stadtbesichtigung am Nachmittag beinhaltet den Besuch des Sonnentempels oder „Koricancha“, der Kathedrale sowie der eindrucksvollen Festung Sacsayhuaman und des Amphitheaters von Kenko. Daraufhin sehen Sie Puca Pucara, die strategisch günstig gelegene „Rote Festung“, von der aus die Umgebung kontrolliert wurde. Abschließend besuchen Sie Tambomachay mit seinen zwei einzigartigen Aquädukten, die bis heute frisches Wasser in die Umgebung leiten.

Tag 12, 30.09.22 oder 12.10.22: Cusco – Lima [F/-/A]

Am Vormittag geht es zum Flughafen für Ihren Rückflug nach Lima. Anschließend Transfer zum Hotel. Der Nachmittag steht Ihnen heute zur freien Verfügung. Abendessen im „Astrid y Gastón“. Seit der Eröffnung vor 25 Jahren steht „Astrid & Gastón“ an der Spitze der Top-Restaurants von Peru und ist aktuell auf Platz 4 der „Latin America’s 50 Best Restaurants“.



Das Restaurant befindet sich in einem 300 Jahre alten Haus im Herzen von San Isidro. Es wird von Diego Muñoz geleitet und ist die Verwirklichung des Traums von Gastón Acurio und Astrid Gutsche, ihre Interpretation der peruanischen Küche mit der ganzen Welt zu teilen. Ihre Küche ist eine ständige Suche nach den Wurzeln, inspiriert von den Traditionen und der biologischen Vielfalt Perus, unter Beachtung des unmittelbaren Umfelds sowie der Herausforderungen der Zukunft und unserer Umwelt. Der weltweite Siegeszug der peruanischen Küche gehört zu den spannendsten Geschichten der gehobenen Gastronomie des letzten Jahrzehnts. Acurio hat großen Anteil an diesem Aufstieg. Als Vordenker und vielfach ausgezeichneter kulinarischer Botschafter Perus machte er die »Cocina Novoandina«, also die peruanische Nouvelle

Cuisine, wieder populär. Unterstützt wurde der Peruaner dabei von seiner aus Deutschland stammenden Frau Astrid Gutsche, die noch heute Patisserie-Rezepte entwickelt.

Tag 13, 01.10.22 oder 13.10.22: Lima – Rückflug nach Wien [F/-/-]

Ihre Stadtführung führt Sie sowohl durch die modernen Gegenden Limas, als auch in das historische Zentrum der Stadt, das im Jahr 1988 zum UNESCO Weltkulturerbe ernannt wurde. Während Sie über die Plaza Mayor und die Plaza San Martín gehen, können Sie die vielfältige Architektur bestaunen. Unser Führer wird Ihnen dort das architektonische Erbe der Stadt näherbringen. Im weiteren Verlauf folgt die Besichtigung des Klosters Santo Domingo, in dem das älteste, in Holz geschnitzte Chorgestühl Limas zu sehen ist. Hier wurde auch im Jahr 1551 die erste Universität Südamerikas, San Marcos, gegründet. Sie runden die Stadtführung mit dem Besuch der „Casa de Aliaga“, der ältesten, aus der Kolonialzeit stammenden Villa Lateinamerikas, ab. Im Jahre 1535 hat Francisco Pizarro diesen antiken Tempel aus Prä-Inkazeiten seinem treuen Gefährten Jerónimo de Aliaga übergeben. Bis heute ist dieses Anwesen über Generationen hinweg im Besitz der Familie Aliaga geblieben. Einige Räume der Villa sind im Stil des 16., 17. und 18. Jahrhunderts eingerichtet und repräsentieren sehr schön das Leben in den verschiedenen Epochen des antiken Limas. Am Nachmittag Transfer zum Flughafen für Ihren Rückflug nach Europa.

Tag 14, 02.10.22 oder 14.10.22: Ankunft in Wien [-/-/-]

Ankunft in Wien am frühen Abend.

F = Frühstück, M = Mittagessen, A = Abendessen

TERMIN UND PREISE*:

19. September bis 02. Oktober 2022

Erwachsene Doppelzimmer	€ 4.290,00
Erwachsene Einzelzimmer	€ 4.990,00

01. Oktober bis 14. Oktober 2022

Erwachsene Doppelzimmer	€ 4.290,00
Erwachsene Einzelzimmer	€ 4.990,00

* Preise verstehen sich pro Person

VORAUSSICHTLICHE FLUGZEITEN MIT KLM:

19.09.22	Wien – Amsterdam	09.20 – 11.15	KL1840	1h55m
19.09.22	Amsterdam – Lima	12.35 – 18.05	KL0743	12h30m
01.10.22.	Lima – Amsterdam	19.55 – 15.10+1	KL0744	12h15m
02.10.22	Amsterdam – Wien	17.15 – 19.05	KL1874	1h45m
01.10.22	Wien – Amsterdam	09.20 – 11.15	KL1840	1h55m
01.10.22	Amsterdam – Lima	12.35 – 18.05	KL0743	12h30
13.10.22	Lima – Amsterdam	19.55 – 15.10+1	KL0744	12h15m
14.10.22	Amsterdam – Wien	17.15 – 19.05	KL1874	1h45m

Klasse: Economy, Freigeäck: 23kg, Freigeäck bei den Inlandsflügen: 20kg

Flugzeitenänderung im Rahmen der Fluggastrechteverordnung, des Pauschalreisegesetzes und der Rechtsprechung ausdrücklich vorbehalten.

REISEVERSICHERUNG:

Wir empfehlen Ihnen den Abschluss eines Reiseschutzes, damit Sie umfassend abgesichert sind. [zB. Stornierung der Reise oder Reiseabbruch]. Wir empfehlen dazu den Spezialisten für Reiseversicherungen Allianz Travel. Gerne informieren wir Sie persönlich zu den möglichen buchbaren Reiseschutz-Optionen für Ihre Reise.

PROGRAMMHINWEISE:

- ❖ Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 10 Reisende. Die Columbus Reisen GmbH behält sich vor, die Reise bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis 40 Tage vor Reiseantritt abzusagen. Maximalteilnehmerzahl: 16 Personen
- ❖ Business Class Flüge auf Anfrage buchbar
- ❖ Diese Reise ist aufgrund der unterschiedlichen Transportmittel und des Besichtigungsprogramms nicht für Personen mit eingeschränkter Mobilität geeignet.
- ❖ Damit Sie Ihren Urlaub unbeschwert genießen können, berücksichtigen wir und unsere Partneragenturen vor Ort umfangreiche Hygienemaßnahmen - sei es im Bus, im Hotel oder bei Besichtigungen. Die Basis für unsere Sicherheitsmaßnahmen gegen eine Corona-Infektion bilden die entsprechenden regionalen Gesetze und Vorschriften.
- ❖ Hotel- und Programmänderungen auf gleichem Standard aufgrund örtlicher Gegebenheiten vorbehalten.

EINREISEBESTIMMUNGEN:

- ❖ Österreichische Staatsbürger benötigen für die Einreise nach Peru einen bei Einreise noch mind. 6 Monate gültigen Reisepass.
www.bmeia.gv.at/reise-aufenthalt/reiseinformation/land/peru/
- ❖ Um bestehenden und absehbaren behördlichen Impfvorgaben in den von uns angebotenen Reiseländern zu entsprechen und auch den zahlreichen Anregungen und Wünschen aus unserem Kundenkreis nachzukommen, bieten wir unsere Reisen ausschließlich vollständig gegen Covid-19 geimpften oder genesenen Personen an.

STORNOBEDINGUNGEN:

Ihre Pläne haben sich geändert? Dann treten folgende Stornobedingungen in Kraft:

- ❖ bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %
- ❖ ab 30 bis 20 Tage vor Reiseantritt 50 %,
- ❖ ab 19 bis 15 Tage vor Reiseantritt 75 %,
- ❖ ab 14 Tage vor Reiseantritt 100 % des Reisepreises.
- ❖ Flugtickets ab Ausstellung 100%.

- ❖ Bereits vom Veranstalter getätigte und nachweislich nicht refundierbare Ausgaben (z. B. Visa-Besorgung, nicht refundierbare Anzahlungen für Hotels und andere Leistungen, Tickets ohne Rückerstattungsmöglichkeit etc.) sind im Falle eines Stornos in jedem Fall zur Gänze vom Kunden zu begleichen.

Die Stornobedingungen für eine gegebenenfalls gebuchte Reiseversicherung betragen 100 % ab Buchung.

Für weitere Informationen und Buchungen stehen wir Ihnen gerne

- per Mail an service@reisethek.at
 - oder unter unserer
- kostenlosen Service-Telefonnummer 0800 560 080 zur Verfügung.

REISETHEK ist eine Marke von COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG.. Alle Preise in Euro [€]. Änderungen und Verfügbarkeiten vorbehalten. Angebote nur im angegebenen Zeitraum zu den angegebenen Terminen und im Umfang der beschränkten Kontingente buchbar. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen [ARB 1992] des Fachverbandes der Reisebüros idgF unter Berücksichtigung des Pauschalreisegesetzes [PRG; sollten einzelne Klauseln der ARB mit dem PRG in Widerspruch stehen, so gehen jene des PRG vor]. Die Presse ist weder Vermittler noch Veranstalter der Reisen. Reiseveranstalter, sofern nicht anders angeführt, ist COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG, Universitätsring 8, 1010 Wien. Bei Buchung [frühestens aber 11 Monate vor dem Ende der Reise] ist eine Anzahlung von 20% des Reisepreises zu leisten. Die Restzahlung ist 20 Tage vor Reiseantritt Zug um Zug gegen Übermittlung der vollständigen Reiseunterlagen fällig. Für die bei COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. als Reiseleistungsausübungsberechtigter im Sinne der Bestimmungen der Pauschalreiseverordnung [PRV, BGBl. II Nr. 260/2018] gebuchten Reisen/Leistungen ist im Insolvenzfall eine Bankgarantie bei der Raiffeisen Bank International AG [Am Stadtpark 9, 1030 Wien, Tel: 01/71707-0] hinterlegt. Als Abwickler fungiert die AWP P&C S.A., Niederlassung für Österreich, Pottendorferstraße 23-25, 1120 Wien, T: +43 1 52503-0, service@allianz-assistance.at). Reisende haben sich innerhalb von 8 Wochen an den Abwickler zu wenden, wenn ihnen Leistungen aufgrund der Insolvenz der COLUMBUS Ihr Reisebüro GmbH & Co.KG. verweigert werden. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung der COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. finden Sie auf der Website <https://www.gisa.gv.at/abfrage> unter der GISA Zahl 23950955. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Datenschutzerklärung unter <http://www.reisethek.at/datenschutz>.